



Ciasto na mazurek może być drożdżowe (np. takie jak na baby), półkruche, francuskie, piaskowe lub makaronikowe. Mazurki przygotowuje się też z kilku rodzajów ciast, przekładanych masami, konfiturami i kremami, albo bez ciasta, na opłatku lub wafli. Jeśli mazurek ma poleżeć kilka lub kilkanaście dni, najlepiej zrobić go z ciasta kruchego i przybrać masą orzechową, marcepanem oraz lukrem, natomiast jeśli jest przeznaczony do szybkiego zjedzenia, można upiec ciasto biszkoptowe, drożdżowo-kruche lub półkruche i przybrać je kremem, galaretką owocową albo konfiturami.

Ciasto powinno być niskie, na palec grubości, w kształcie prostokąta, kwadratu lub rombu. Mazurki są raczej niewielkie i nie przekraczają rozmiarem kartki maszynowego papieru.

Bardzo istotny jest dobór masy, której smak powinien harmonizować ze smakiem ciasta. Masa może być bakaliowa, marcepanowa, konfiturowa, pomarańczowa, czekoladowa, orzechowa, migdałowa lub serowa. Bakalie i dodatki, np. orzechy, migdały, rodzynki, figi daktyle, owoce z konfitur i czekolada, wchodzi nie tylko w skład masy, można je dodać do ciasta i wykorzystać do dekoracji. Dość często mazurek zdobi się odpowiednio uformowanym ciastem, skórką pomarańczową i anżeliką. Ciasto kroi się na małe prostokątne kawałeczki



XVII ŚWIĄTECZNY KONKURS NA MAZUREK WIELKANOCNY WOŹNIKI 2022



XVII ŚWIĄTECZNY KONKURS NA MAZUREK WIELKANOCNY WOŹNIKI 2022

ORGANIZATORZY:

Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Woźnikach
Urząd Miejski w Woźnikach

CELE KONKURSU:

- możliwość spotkania w miłej atmosferze przy kawie (gratis),
- wspólna ocena wypieków powiązana z ich konsumpcją,
- wymiany przepisów kulinarnych.
- możliwość wykazania się zdolnościami kulinarnymi i zmysłem plastycznym przy ozdabianiu ciasta

PRZEDMIOT KONKURSU:

Przedmiotem konkursu jest własnoręcznie wykonany mazurek wielkanocny.

WARUNKI UCZESTNICTWA:

Konkurs jest adresowany do wszystkich chętnych, nie ma ograniczenia wiekowego. Każdy uczestnik zobowiązany jest przynieść wykonany własnoręcznie, mazurek świąteczny o wymiarach 20 x 30 cm do MGOK w Woźnikach, ul. Górna 5, w dniu 8 kwietnia 2022 o godz. 17.00 wraz z wypełnioną kartą zgłoszenia.

OCENA:

Uczestnicy konkursu są równocześnie jurorami, gdyż oceniają wypieki pod względem estetycznym i smakowym, ale decydujące zdanie ma Jury powołane przez organizatora.

NAGRODY:

Organizatorzy przewidują przyznanie nagród w postaci bonów towarowych oraz dyplomy za udział dla uczestników konkursu.

KONTAKT:

MIEJSKO-GMINNY OŚRODEK KULTURY

ul. Górna 5

42-289 Woźniki

tel. 34/ 357 30 37

e-mail: biuro@mgokwoziki.com

Czynny od wtorku do piątku w godz. 11.00 – 21.00
oraz w soboty w godz. 11.00 – 19.00.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO UDZIAŁU
W KONKURSIE



WOŹNIKI